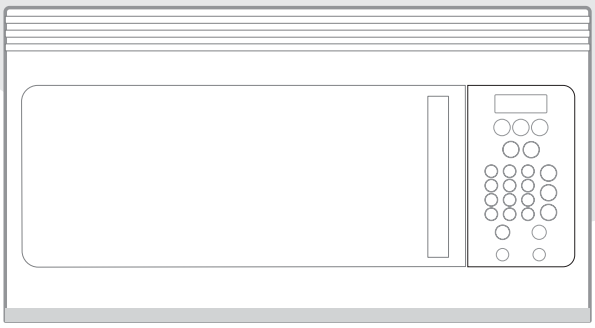
Guide d'utilisation et d'entretien

Consultez le site Web de Frigidaire à l'adresse : **http://www.frigidaire.com**

Four à micro-ondes

Avec hotte intégrée et touches prédéfinies



Bienvenue **2**

Mesures de sécurité importantes .. **3-6**

Caractéristiques et spécifications **7**

Avant l'utilisation **8**

Fonctions manuelles **9-14**

Fonctions prédéfinies **15-16**

Tables de cuisson **17-18**

Entretien et nettoyage **19-20**

Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants **21**

Garantie ..... **Dernière de couverture**

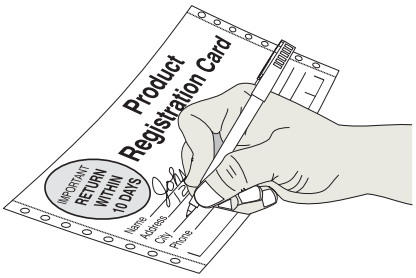
Pour toute question ou pour communiquer avec le service après-vente, composez le :

1 888 312-2117

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

p/n 316495004 rev A (0706)

Bienvenue et félicitations



Enregistrement du produit

Assurez-vous d'enregistrer votre produit. La **CARTE D'ENREGISTREMENT DU PRODUIT** pré-adressée doit être complètement remplie, signée et retournée à Electrolux Home Products.

Ce manuel d'utilisation et d'entretien contient des instructions générales d'utilisation pour votre appareil, ainsi que de l'information sur les caractéristiques de plusieurs modèles. **Il est possible que** votre four à micro-ondes ne possède pas toutes les caractéristiques décrites. Les illustrations sont présentées à titre d'exemple. L'aspect de votre four à micro-ondes peut différer des illustrations.

Félicitations pour l'achat de votre nouveau four à micro-ondes! Chez **Electrolux Home Products,** nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons totalement à vous fournir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité.

Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau four à micro-ondes. Nous vous **remercions** d'avoir choisi un de nos produits. Nous espérons que vous penserez à nous lors de vos prochains achats.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER

Ce guide d'utilisation et d'entretien contient des instructions d'utilisation spécifiques à votre modèle. Utilisez votre four à micro-ondes en suivant strictement les instructions de ce guide. Ces instructions ne traitent pas de toutes les conditions d'utilisation et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence durant l'installation, l'emploi et l'entretien de tout appareil électroménager.

Veillez à conserver le nom du modèle et son numéro de série. La plaque signalétique se trouve au dos du four à micro-ondes.

Veuillez inscrire le nom du modèle, son numéro de série et la date d'achat dans les espaces indiqués ci-dessous, pour vous y reporter ultérieurement au cas où vous devriez faire réparer votre four à micro-ondes :

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

© Electrolux Home Products Inc., 2007
Tous droits réservés.

Mesures de sécurité importantes

Ce qu'il faut savoir en matière de sécurité

Les avertissements et les mesures de sécurité importantes donnés dans le guide d'utilisation et d'entretien ne traitent pas de toutes les conditions d'utilisation et situations possibles. Il convient d'user de bon sens et de prudence durant l'installation, l'emploi et l'entretien d'un four à micro-ondes.

Communiquez toujours avec votre marchand, votre distributeur, votre réparateur ou le fabricant en cas de problème ou de difficulté de compréhension de certaines conditions.

Sachez reconnaître les symboles, les mots et les étiquettes donnant des instructions sur la sécurité

⚠ DANGER

DANGER – Dangers immédiats **ENTRAÎNANT** des blessures graves ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Des dangers ou des pratiques dangereuses **POURRAIENT** entraîner des blessures graves ou la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Des dangers ou des pratiques dangereuses **POURRAIENT** entraîner des blessures légères.

⚠ ATTENTION

Afin d'éviter les blessures ou des dommages matériels, suivez les consignes ci-dessous :

1. **Ne faites pas** cuire à grande friture dans le four. Le gras pourrait surchauffer et constituer un danger lors de la manipulation.
2. **Ne cuisez pas** au four à micro-ondes les œufs dans leur coquille ou dont le jaune n'est pas percé. La pression qui se créerait pourrait les faire éclater. Percez le jaune avec une fourchette ou un couteau avant la cuisson.
3. Percez également la peau des pommes de terre, des tomates et des aliments du même type avant de les cuisiner au four à micro-ondes. Percer la peau permet à la vapeur de s'échapper lors de la cuisson.
4. **Ne faites pas fonctionner** le four à vide.
5. N'utilisez que du maïs à éclater vendu dans des sacs conçus et étiquetés pour la cuisson au four à micro-ondes. Le délai d'éclatement du maïs dépend de la puissance du four. **Ne continuez pas** à faire fonctionner le four une fois que le maïs a fini d'éclater, sous peine de le faire roussir ou brûler. **Ne laissez pas** le four sans surveillance.
6. **N'utilisez pas** de thermomètre à cuisson ordinaire dans le four. La plupart de ces thermomètres contiennent du mercure qui pourrait provoquer un arc électrique, une défaillance ou des dégâts au four.
7. **N'utilisez aucun** ustensile métallique dans le four.
8. **N'utilisez jamais** de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles non conçus pour la cuisson.
9. Si vous employez du papier, du plastique ou un autre matériau combustible pour la cuisson, respectez les instructions du fabricant.
10. **N'utilisez pas** d'essuie-tout contenant du nylon ou des fibres synthétiques. En chauffant, les fibres synthétiques pourraient fondre et enflammer le papier.
11. **Ne faites chauffer aucun** contenant ou sac de plastique hermétique dans le four. Les aliments ou la boisson qu'ils contiennent pourraient se dilater rapidement et briser le contenant ou le sac. Percez ou ouvrez le contenant ou le sac avant la cuisson.
12. Pour éviter une défaillance des stimulateurs cardiaques,

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

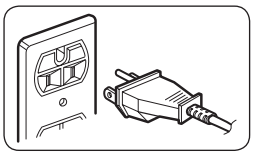
Mesures de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter les risques de choc électrique ou la mort, il est impératif de brancher ce four à la terre et de ne pas modifier sa fiche.

.

Instructions de mise à la terre



Le four DOIT être relié à la terre. La mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant électrique de s'échapper en cas de court-circuit. Ce four est muni d'un cordon d'alimentation comportant un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre. Veuillez lire les instructions d'installation.

Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si vous ne comprenez pas bien les instructions de mise à la terre ou si un doute subsiste quant à la conformité de la mise à la terre du four.

N'utilisez pas de cordon prolongateur. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise à trois alvéoles par un électricien. Ce four devrait être branché sur un circuit distinct de 60 hertz dont l'alimentation électrique nominale correspond à celle indiquée dans le tableau des spécifications. Si le four est branché sur le circuit avec d'autres appareils, il est possible que le temps de cuisson soit plus long et que des fusibles grillent.

Le four à micro-ondes fonctionne avec un courant électrique domestique standard de 110 à 120 V.

Avertissement de la Commission fédérale des communications sur les interférences aux fréquences radio électriques (É.-U. seulement)

Cet appareil génère et utilise une énergie de fréquence ISM. S'il n'est pas exactement installé et utilisé selon les instructions du fabricant, il peut causer des interférences à la réception de la radio ou de la télévision. Cet appareil a subi un essai de type confirmant sa conformité aux normes de l'article 18 des règlements de la FCC concernant la protection raisonnable contre les interférences nuisibles de l'équipement ISM installé dans une résidence.

Cependant, nous ne garantissons pas l'absence d'interférences pour une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision (il est possible de déterminer la provenance de ces interférences en éteignant et en rallumant le four à micro-ondes), nous suggérons à l'utilisateur de tenter de corriger la situation par l'un des moyens suivants :

- Changer l'orientation de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes en fonction du récepteur.
- Placer le four à micro-ondes loin du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes sur une prise d'un circuit autre que celui sur lequel le récepteur est branché.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision causées par une **modification non autorisée** de ce four à micro-ondes. C'est à l'utilisateur de corriger de telles interférences.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Précautions à prendre pour éviter toute exposition excessive aux micro-ondes

Respectez les précautions suivantes :

- **NE TENTEZ PAS** de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte. Vous vous exposeriez de manière dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver ni modifier le dispositif de verrouillage de sécurité.
- **NE PLACEZ AUCUN** objet entre la façade du four et la porte et ne laissez pas de saleté ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- **N'UTILISEZ AUCUN** produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous risqueriez de l'endommager.
- **N'UTILISEZ PAS** le four s'il est défectueux. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux pièces suivantes :

  1. la porte (pliée),
  2. les charnières et les loquets (brisés ou lâches),
  3. les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.

- Le four ne devrait être réglé ou réparé que par un technicien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

Des liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés jusqu'au point d'ébullition sans qu'il y ait apparence d'ébullition. Le bouillonnement ou l'ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque vous retirez le contenant du four à micro-ondes. **LES LIQUIDES TRÈS CHAUDS PEUVENT DÉBORDER SOUDAINEMENT LORSQU'ON Y INSÈRE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE.** Pour réduire les risques de blessure :

1. **Ne faites pas** chauffer les liquides plus que nécessaire.
2. Remuez le liquide avant la cuisson et à la mi-cuisson.
3. **N'utilisez pas** de contenants à parois droites et à ouverture étroite.
4. Après avoir fait chauffer le liquide, laissez le contenant reposer quelques instants dans le four à micro-ondes avant de le retirer.
5. Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Mesures de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours respecter les précautions de sécurité de base pour réduire le risque de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'une exposition excessive aux micro-ondes.

- **LISEZ TOUTES** les instructions avant d'utiliser le four.
- **VEUILLEZ LIRE ET RESPECTER** les « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES » de la page 5.
- Installez ou placez le four CONFORMÉMENT aux instructions d'installation de ce guide d'utilisation et d'entretien.
- Certains produits, comme les œufs en coquille et les contenants hermétiques (ex. : pots en verre fermés), ne **DOIVENT PAS** être **CHAUFFÉS** dans ce four sous peine d'exploser.
- Faites fonctionner cet appareil UNIQUEMENT selon les instructions de ce guide. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à effet corrosif à l'intérieur de cet appareil. Ce four a été conçu pour chauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il ne doit pas être utilisé pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.
- Comme pour tout appareil électroménager, exercez une **SURVEILLANCE ÉTROITE lorsque** des **ENFANTS** ou des **PERSONNES HANDICAPÉES** utilisent cet appareil.
- Consultez les instructions de nettoyage de la porte dans la section Entretien et nettoyage.
- **NE RÉCHAUFFEZ PAS** de biberons dans le four.
- Les pots de nourriture pour bébé doivent être réchauffés ouverts. Pour éviter les brûlures, leur contenu doit être remué ou agité avant consommation.
- **N'UTILISEZ PAS** ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour un usage domestique exclusivement.
- **N'UTILISEZ PAS** ce four si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas bien, s'il a été endommagé ou s'il a subi une chute.
- Ce four, y compris le cordon d'alimentation, doit être réparé par un technicien qualifié **SEULEMENT**. La réparation de ce four nécessite des outils spéciaux. Communiquez avec le réparateur autorisé le plus proche pour le faire vérifier, réparer ou ajuster.
- **NE COUVREZ OU N'OBSTRUEZ AUCUN des** filtres, ouvertures, ou évents du four.
- **N'ENTREPOSEZ PAS** le four à l'extérieur. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à proximité d'eau (par exemple : près d'un évier de cuisine), dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou d'autres endroits semblables.
- **N'IMMERGEZ PAS** le cordon électrique ni la fiche.
- Tenez le cordon électrique **ÉLOIGNÉ** des **SOURCES DE CHALEUR**.
- **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Consultez les instructions de nettoyage de la porte dans la section Entretien et nettoyage.
- Nettoyez fréquemment la hotte.
- **NE LAISSEZ PAS** la graisse s'accumuler sur la hotte ou les filtres.
- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez les filtres de la hotte. Les produits de nettoyage corrosifs, comme les nettoyants pour four à la soude caustique, peuvent abîmer les filtres.
- Si vous flambez des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.
- Ce four a été conçu pour être utilisé au-dessus d'appareils de cuisson à gaz ou électriques d'une largeur maximale de 91,5cm (36 po).

⚠ ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four, les risques de blessure ou exposition excessive aux micro-ondes.

- **NE FAITES PAS** trop cuire les aliments. Restez près de l'appareil lorsque vous y placez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible visant à faciliter la cuisson.
- Enlevez les attaches métalliques des sacs de papier ou de plastique avant de les placer dans le four.
- Si les matériaux placés à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four **FERMÉE**, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant à partir du fusible ou du panneau à disjoncteurs.
- **N'UTILISEZ PAS** la cavité de ce four pour le rangement. **NE LAISSEZ AUCUN** papier, ustensile de cuisson ni aliment dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques et spécifications

Caractéristiques du four à micro-ondes

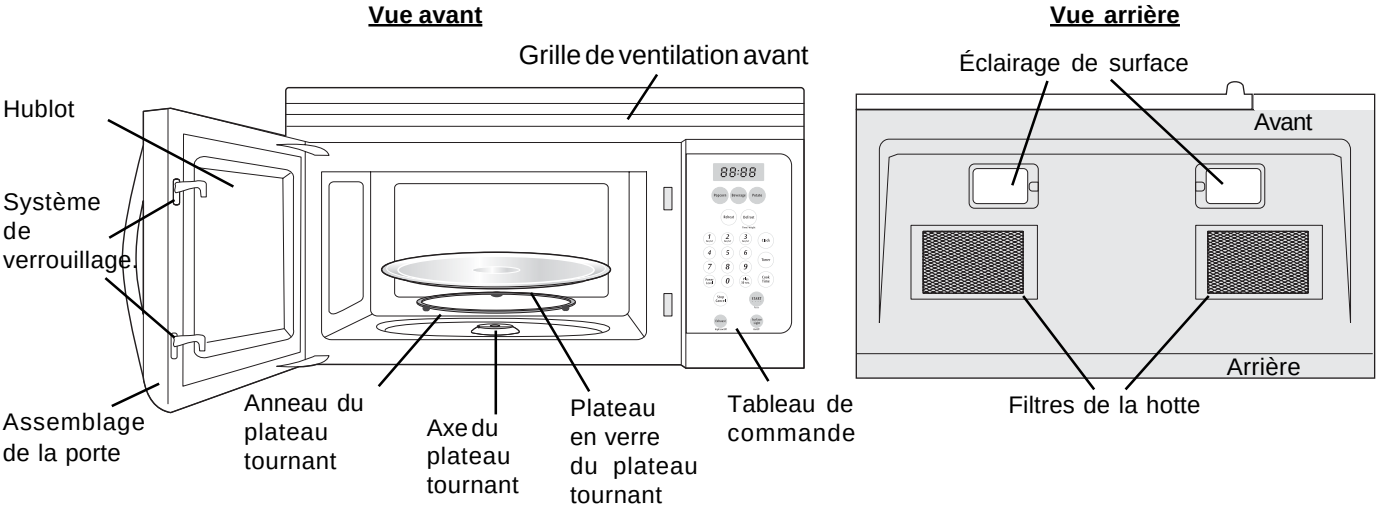
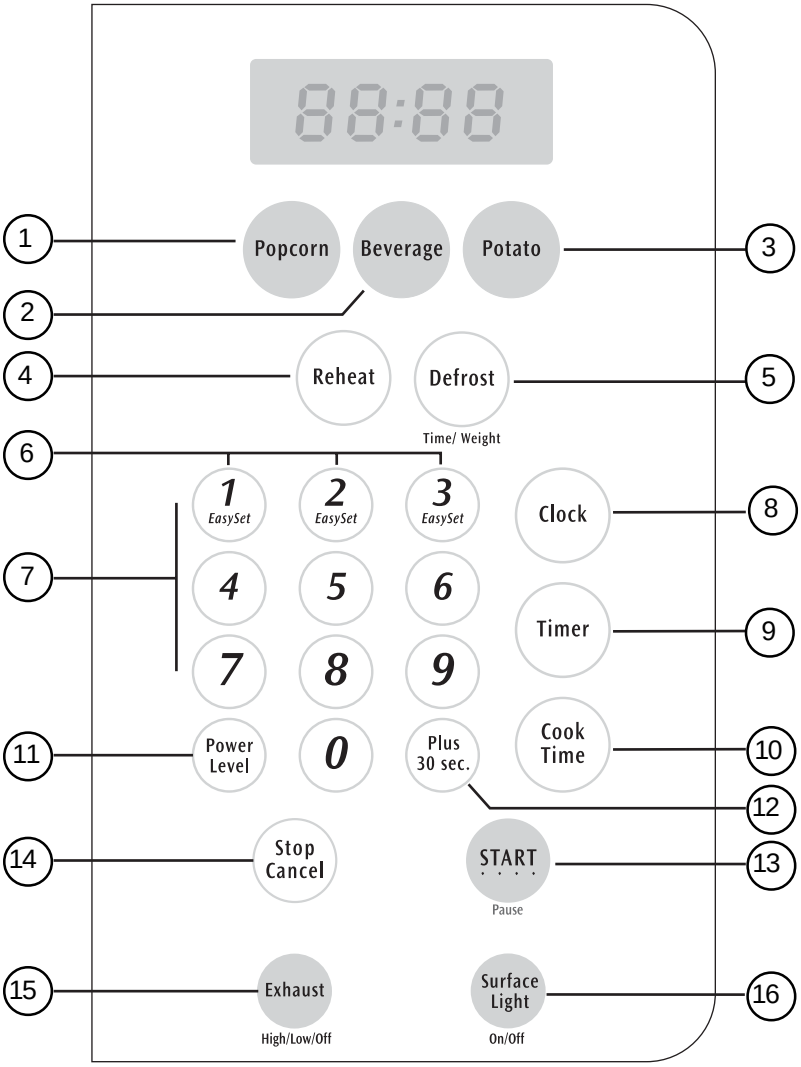


Tableau de commande



(1) **Popcorn (Maïs à éclater)**
(2) **Beverage (Boissons)**
(3) **Potato (Pommes de terre /** 1 à 3)
(4) **Reheat (Réchauffage /** 3 réglages)
(5) **Defrost (Décongélation** / au **temps** ou au **poids)**
(6) **EasySet** (3 touches de cuisson instantanée)
(7) **Touches numériques** (0 à 9)
(8) **Clock (Horloge)**
(9) **Timer (Minuterie)**
(10) **Cook Time (Temps de cuisson)**
(11) **Power Level (Puissance** /10 niveaux de puissance)
(12) **+30 sec** ~ Appuyez sur cette touche pour ajouter 30 secondes au temps de cuisson. Chaque fois que vous appuyez, le temps de cuisson augmente de 30 secondes.
(13) **START/Pause (Départ/Pause)**
(14) **Stop/Cancel (Arrêt/Annuler)**
(15) **Ventilation (haut/bas/arrêt)** ~ Permet d'allumer et d'éteindre le ventilateur ou de régler sa vitesse.
(16) **Surface Light (Éclairage de surface)** ~ Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage de surface.

Spécifications du four

Alimentation électrique	120 volts AC, 60 Hz
Puissance d'entrée	1 550 W
Puissance de cuisson	1 000 W
Fréquence	2 450 MHz
Dimensions extérieures (LxHxP)	75,9 x 41,6 x 38,2 cm (29,875 x 16,4 x 15,03 po)
Volume de la cavité	4,25 L (1,5 pi^3)
Poids net	29 kg (63,93 lb)

Avant l'utilisation

À propos de votre four à micro-ondes

⚠ ATTENTION

- Afin d'éviter les blessures ou des dommages matériels, ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.
- Afin d'éviter les blessures ou des dommages matériels, n'utilisez pas de matériel en grès, de papier d'aluminium, d'ustensiles en métal ou comportant une garniture métallique dans le four à micro-ondes.

Réglage de l'horloge

Exemple : régler l'horloge à 9 h 00

1. Appuyez une fois sur la touche **Clock** (Horloge).

2. Entrez l'heure à l'aide des touches numériques.

3. Appuyez de nouveau sur la touche **Clock**.

Guide des ustensiles pour four à micro-ondes

Utilisez	N'utilisez pas
• **Verre à l'épreuve du feu (spécialement traité contre la chaleur intense) :** vaisselle courante, moules à gâteau, plats à tarte, plats à gâteau, tasses à mesurer, casseroles et bols sans garniture métallique. • **Porcelaine :** bols, tasses, assiettes et plats de service sans garniture métallique. • **Plastique :** pellicule plastique (pour couvrir) : ne serrez pas trop la pellicule plastique sur les plats, appuyez-la sur les côtés. Soulevez doucement un coin de la pellicule plastique pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le plat doit être suffisamment profond pour que la pellicule de plastique ne touche pas la nourriture. Utilisez les plats, les tasses, les contenants semi-rigides pour congélateur et les sacs de plastique pour la cuisson rapide. Utilisez-les avec précaution : le plastique peut ramollir au contact de la nourriture chaude. • **Papier :** essuie-tout, papier ciré, serviettes en papier, assiettes en carton sans garniture ni motif métallique. Vérifiez l'étiquette du fabricant concernant les instructions pour l'utilisation au four à micro-ondes.	• **Ustensiles en métal :** Le métal empêche l'énergie des micro-ondes de se rendre aux aliments et donne des résultats de cuisson inégaux. Évitez les brochettes, les thermomètres métalliques ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles de métal peuvent provoquer un arc électrique pouvant endommager votre four à micro-ondes. • **Décoration en métal :** bols, tasses, assiettes et plats de service sans garniture métallique. • **Papier d'aluminium :** évitez les grandes feuilles de papier d'aluminium qui peuvent entraver la cuisson et provoquer un arc électrique dangereux. Utilisez de petites feuilles pour protéger les cuisses et les ailes de volaille. Placez LA TOTALITÉ du papier d'aluminium à 2,5 cm (1 po) au moins des parois intérieures et de la porte du four à micro-ondes. • **Bois :** les bols et les planches de bois sèchent et peuvent se fendre ou craquer lorsqu'ils sont utilisés au four à micro-ondes. Les paniers de bois réagiront de la même manière. • **Plats hermétiquement fermés :** veillez à ménager des ouvertures pour laisser la vapeur s'échapper du plat couvert. Avant la cuisson, percez les sachets en plastique contenant des légumes ou d'autres aliments. Des sachets en plastique hermétiquement fermés peuvent exploser. • **Papier gris :** Évitez l'utilisation de sacs de papier gris. En absorbant la chaleur, ils pourraient s'enflammer. • **Ustensiles de cuisine abîmés ou ébréchés :** les ustensiles fendillés, abîmés ou ébréchés peuvent se casser dans le four. • **Attaches en métal :** retirez les attaches en métal des sacs de plastique ou de papier. En chauffant, elles pourraient provoquer un incendie.

Fonctions manuelles

Réglage de la minuterie

Exemple : régler la minuterie à 5 minutes

1. Appuyez une fois sur la touche **TIMER** (Minuterie).

2. Entrez le nombre de minutes à l'aide des touches numériques.

3. Appuyez sur la touche **START** (Départ).

Lorsque le temps défini est écoulé, la minuterie émet un bip sonore pour vous avertir.

Exhaust High / Low / Off (Ventilation haut/bas/arrêt)

La hotte aspirante élimine la vapeur et les fumées de cuisson de la surface de la cuisinière située sous le four à micro-ondes.

Pour allumer la hotte, appuyez une fois sur la touche **Exhaust High/Low/Off** (Ventillation haut/bas/arrêt) pour la vitesse la plus rapide. Appuyez de nouveau sur la touche pour choisir la vitesse basse (Low), et une troisième fois pour l'éteindre.

Remarque : Si la température autour du four à micro-ondes augmente trop, la hotte aspirante se met automatiquement en marche à la vitesse LOW, pour le refroidir. Elle s'arrête ensuite automatiquement une fois l'intérieur du four refroidi. Dans cette situation, il est impossible d'éteindre la hotte.

Surface Light / On / Off (Éclairage de surface marche /arrêt)

Appuyez une fois sur la touche Surface **Light/ On/Off** (Éclairage de surface marche/arrêt) pour allumer l'éclairage de la surface de cuisson. Appuyez de nouveau sur la touche pour éteindre l'éclairage.

Verrouillage des commandes

Vous pouvez verrouiller le tableau de commande pour prévenir l'utilisation accidentelle du four par des enfants.

Le verrouillage des commandes s'avère très pratique lors du nettoyage du panneau de commande. Il évite de programmer le four par accident lorsque vous essuyez le panneau.

Exemple : verrouiller les commandes

Maintenez la touche **START** (Départ) enfoncée pendant au moins 3 secondes. La lettre L s'affiche et un bip se fait entendre.

Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes.

Exemple : déverrouiller les commandes

Maintenez la touche **START** (Départ) enfoncée pendant au moins 3 secondes. La lettre L disparaît et un bip se fait entendre.

Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes.

EasySet (Cuisson instantanée)

Il est possible de régler un temps de réchauffage ou de cuisson à la puissance maximale de 1, 2 ou 3 minutes. Utilisez les touches 1, 2 ou 3 pour choisir le temps de cuisson désiré (cette option ne fonctionne qu'avec les touches numériques 1, 2 et 3).

Exemple : effectuer rapidement une cuisson de 2 minutes à la puissance maximale

Appuyez sur les touches 1, 2 ou 3 pour choisir le nombre de minutes de cuisson.

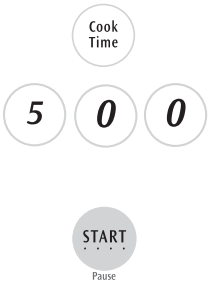
Remarque : la fonction **EasySet** ne peut pas être utilisée avec la fonction **Defrost** (Décongeler) en fonction du poids.

Fonctions manuelles

Cuire à une puissance élevée

Exemple : cuire pendant 5 minutes à la puissance maximale

1. Appuyez sur la touche **Cook Time** (Temps de cuisson).
2. Entrez le temps de cuisson choisi à l'aide des touches numériques (le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez sur la touche **START.**



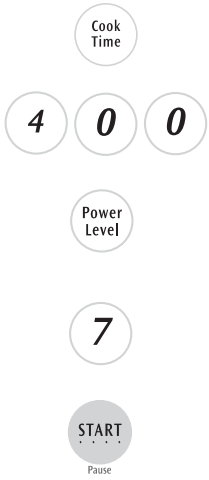
Une fois la cuisson terminée, le four émet 4 bips sonores et affiche de nouveau l'heure.

Cuire à une puissance plus faible

La cuisson des aliments à la puissance la plus élevée ne donne pas toujours de bons résultats : certains types d'aliments doivent cuire doucement, comme les rôtis, les plats cuits au four ou la crème-dessert. Votre four propose neuf autres puissances de cuisson.

Exemple : cuire pendant 4 minutes à la puissance de 70 %

1. Appuyez sur la touche **Cook Time.**
2. Entrez le temps de cuisson choisi à l'aide des touches numériques (le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez une fois sur la touche Power Level pour obtenir la puissance 10 (100 %).
4. Appuyez sur la touche 7 pour définir la puissance à 7. Le message **PL7** (puissance de 70 %) s'affiche.
5. Appuyez sur la touche START (Départ).



Une fois la cuisson terminée, le four émet 4 bips sonores et affiche de nouveau l'heure.

Cuire en plusieurs étapes

Pour obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes au four à micro-ondes nécessitent différentes puissances ou périodes de cuisson. Il est possible de régler votre four à micro-ondes afin qu'il passe automatiquement d'une étape à l'autre (avec un maximum de 2 étapes).

Exemple : cuire de la nourriture à une puissance de 80 % pendant 3 minutes, puis à 50 % pendant 6 minutes et 30 secondes

1. Appuyez sur la touche **Cook Time** (Temps de cuisson)**.**
2. Entrez le temps de cuisson de la première étape à l'aide des touches numériques (le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez une fois sur la touche **Power Level** (Niveau de puissance).
4. Entrez la puissance de cuisson de la première étape à l'aide des touches numériques. Le message **PL8** (puissance de 80 %) s'affiche.
5. Appuyez sur la touche **Cook Time** (Temps de cuisson)pour définir la deuxième étape.
6. Entrez le temps de cuisson de la seconde étape à l'aide des touches numériques (le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
7. Appuyez sur la touche **Power Level** (Niveau de puissance) pour définir la deuxième étape.
8. Entrez la puissance de cuisson de la seconde étape à l'aide des touches numériques. Le message **PL5** (puissance de 50 %) s'affiche.
9. Appuyez sur la touche **START** (Départ).

Une fois la cuisson terminée, le four émet 5 bips sonores et affiche de nouveau l'heure.

La touche Pause

La touche **START/Pause (Départ/Pause)** permet de faire une pause pour remuer le plat ou d'arrêter le four en cours de cuisson selon les besoins de la recette.

Arrêter temporairement le four en cours de cuisson :

1. Appuyez une fois sur la touche **START/ Pause** (Départ/Pause).
2. Appuyez de nouveau sur la touche **START/ Pause** (Départ/Pause) pour reprendre la cuisson.

Augmenter le temps de cuisson (Plus 30 sec.)

Cette fonction raccourci permet d'ajouter rapidement 30 secondes au temps de cuisson défini à une puissance de 100 %. Elle ne peut être utilisée qu'au cours de la cuisson et lorsque le temps de cuisson n'est pas encore écoulé. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

Exemple : ajouter 1 minute de temps de cuisson à la puissance maximale par défaut de 100 %

Appuyez deux fois sur la touche Plus 30 sec.

Réglage de la décongélation (en fonction du poids)

Exemple : décongeler un aliment de 452 g (1 lb) à la puissance par défaut de 30 % et avec un temps de cuisson réglé automatiquement

1. Appuyez une fois sur la touche Defrost (Décongélation). Le message **0.0** s'affiche.
2. À l'aide des touches numériques, entrez le poids de l'aliment à décongeler en livres (10 = 1 lb). Vous pouvez entrer un poids allant de 0,3 à 6,3 lb (140 g à 2,8 kg).
3. Appuyez sur la touche **START** (Départ).

Une fois la décongélation terminée, le four émet 5 bips sonores et affiche de nouveau l'heure.

Remarque : Le poids doit être entré correctement pour que cette fonction se mette en marche. Un poids est valide lorsqu'il est compris entre 0,3 et 6,3 lb (140 g à 2,8 kg).

Réglage de la décongélation (en fonction du temps)

Exemple : décongeler un aliment pendant 5 minutes à la puissance par défaut de 30 %

1. Appuyez deux fois sur la touche Defrost (Décongélation). Le message **00:00** s'affiche.
2. Entrez le temps de décongélation choisi à l'aide des touches numériques (le temps de décongélation peut être réglé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez sur la touche **START** (Départ).

Une fois la cuisson terminée, le four émet 5 bips sonores et affiche de nouveau l'heure.

Remarque : La puissance de la décongélation en fonction du poids et celle de la décongélation en fonction du temps ne peuvent être modifiées, sous peine de compromettre l'efficacité de la décongélation.

Remarques concernant la décongélation

- Après avoir appuyé sur la touche **START/Pause** (Départ/ Pause), le décompte du temps restant à la décongélation s'affiche. Le four émet un bip sonore au cours du cycle de décongélation. Ouvrez la porte, retournez l'aliment au besoin et retirez les parties déjà décongelées. Appuyez sur la touche **START/Pause** pour reprendre le cycle de décongélation.
- Une fois l'opération terminée, le four émet 5 bips sonores.

Fonctions manuelles

Conseils pour la décongélation

- Lorsque vous utilisez la fonction de **décongélation en fonction du poids**, entrez toujours le poids en livres (un poids valide est compris entre 0,3 et 6,3 livres (140 g à 2,8 kg).
- Utilisez à la fois **la décongélation en fonction du poids** et **la décongélation en fonction du temps** pour les aliments crus seulement. La décongélation est plus efficace lorsque la température de l'aliment à décongeler sort directement d'un congélateur et qu'elle est à une température de -17,8 °C (0° F) ou inférieure. Si l'aliment provient du compartiment de congélation d'un réfrigérateur dont la température est supérieure à -15° C (5° F), programmez un poids ou un temps de décongélation inférieurs pour éviter que l'aliment ne cuise.
- Si l'aliment congelé est sorti du congélateur depuis plus de 20 minutes, entrez un temps de décongélation ou un poids inférieurs.
- La forme de l'emballage a une influence sur le temps de décongélation. Les emballages rectangulaires peu épais décongèlent plus rapidement qu'un bloc de nourriture épais.
- Séparez les morceaux lorsqu'ils commencent à décongeler. Les parties séparées décongèlent plus facilement.
- Recouvrez les parties chaudes avec de petits morceaux de papier d'aluminium si elles commencent à chauffer.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour recouvrir les aliments comme les ailes de poulet, les morceaux de cuisse et les queues de poisson, sans toutefois laisser le papier toucher les parois intérieures du four lors de la décongélation.

Suggestions pour la décongélation des viandes

Pour obtenir de meilleurs résultats, veuillez lire ces suggestions pour la décongélation des viandes.

Viande	Quantité normale	Suggestions
• **Rôti de bœuf ou de porc**	1,13 à 2,7 kg (2,5 à 6 lb)	Placez la viande en tournant le côté gras vers le bas. Après chaque étape, retournez l'aliment et recouvrez les parties chaudes avec d'étroites bandes de papier d'aluminium. Laissez reposer à couvert pendant 15 à 30 minutes.
• **Steaks, côtelettes ou poisson**	0,2 à 1,3 kg (0,5 à 3 lb)	Après chaque étape, changez la disposition de la nourriture. Recouvrez les parties chaudes ou décongelées avec d'étroites bandes de papier d'aluminium. Retirez toutes les parties presque décongelées. Laissez reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes.
• **Viande hachée**	0,2 à 1,3 kg (0,5 à 3 lb)	Après chaque étape, retirez toutes les parties presque décongelées. Laissez reposer à couvert sous une feuille de papier d'aluminium pendant 5 à 10 minutes.
• **Poulet entier**	1,13 à 2,7 kg (2,5 à 6 lb)	Retirez les abattis avant de congeler la volaille. Commencez la décongélation en plaçant la poitrine vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et recouvrez les parties chaudes avec d'étroites bandes de papier d'aluminium. Après la seconde étape, recouvrez à nouveau les parties chaudes avec d'étroites bandes de papier d'aluminium. Laissez reposer à couvert dans le réfrigérateur pendant 30 à 60 minutes.
• **Morceaux de poulet**	0,2 à 1,3 kg (0,5 à 3 lb)	Après chaque étape, changez la disposition des parties presque décongelées ou retirez-les. Laissez reposer à couvert pendant 10 à 20 minutes

Réchauffage

La fonction de réchauffage propose 3 réglages prédéfinis pour vous simplifier la vie.

Exemple : réchauffer 2 portions de pâtes

1. Appuyez 3 fois sur la touche **Reheat** (Réchauffage) pour choisir la catégorie des pâtes. Le message **rh-3** s'affiche (consultez le tableau des catégories de réchauffage).
2. À l'aide des touches numériques (1, 2, ou 3), entrez le nombre de portions désiré.
3. Appuyez sur la touche **START** (Départ).

Réchauffage Catégorie	Appuyez	Affichage
Assiette	1 fois	rh -1
Plat mijoté	2 fois	rh - 2
Pâtes	3 fois	rh - 3

Suggestions pour réchauffer

Réchauffage	Instructions	Quantité
Assiette	Ne réchauffez que des aliments précuits et réfrigérés. Couvrez l'assiette avec de la pellicule plastique ou de papier ciré repliée sous l'assiette et laissant passer l'air. Si la fonction **Reheat** ne réchauffe pas suffisamment les aliments à votre goût, continuez à réchauffer en utilisant les réglages manuels de temps et de puissance. Contenu : • 85 à 110 g (3 à 4 oz) de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 170 g (6 oz) avec les os) • ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) • ½ tasse de légumes (environ 85 à 110 g ou 3 à 4 oz)	1 portion (1 assiette)
Plat mijoté Pâtes	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou une pellicule plastique. Si la fonction **Reheat** (Réchauffage) ne réchauffe pas suffisamment les aliments à votre goût, continuez à les réchauffer en utilisant les réglages manuels de temps et de puissance. Remuez avant de servir. Contenu : • Plat mijoté réfrigéré (par exemple, ragoût de bœuf ou lasagnes) • Spaghetti et ravioli en conserve, aliments réfrigérés.	1 à 4 portions

Puissance de cuisson suggérée

Les 10 puissances de cuisson de ce four à micro-ondes vous permettront de choisir la meilleure intensité pour le type d'aliment que vous préparez. Quel que soit l'aliment préparé au four à micro-ondes, respectez les instructions de l'emballage.

Le tableau ci-dessous suggère une puissance de cuisson pour divers types d'aliments pouvant être préparés au four à micro-ondes.

Puiss. requise	Puiss. du micro-ondes	Utilisez pour :
10 High (élevé)	100 %	• Faire bouillir de l'eau • Cuire du bœuf haché • Faire des friandises • Cuire des fruits et des légumes frais • Cuire du poisson et de la volaille • Préchauffer un plat à brunir • Réchauffer une boisson • Cuire des tranches de bacon
9	90 %	• Réchauffer rapidement des tranches de viande • Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts
8	80 %	• Tout réchauffer • Cuire des œufs brouillés
7	70 %	• Cuire des produits à base de pain et de céréales • Cuire des plats au fromage et du veau • Gâteaux, muffins, brownies et petits gâteaux
6	60 %	• Cuire des pâtes
5	50 %	• Cuire de la viande et du poulet entier • Cuire de la crème-dessert • Cuire des côtes levées, une côte de bœuf rôtie et un rôti de surlonge
4	40 %	• Cuire des coupes de viande moins tendres • Réchauffer des aliments emballés congelés
3	30 %	• Décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer • Cuire de petites quantité d'aliments • Finir de cuire des plats mijotés, des ragoûts et certaines sauces
2	20 %	• Ramollir le beurre et le fromage à la crème • Chauffer de petites quantités d'aliments
1	10 %	• Ramollir la crème glacée • Faire lever une pâte à la levure

Suggestions pour de meilleurs résultats

Pour obtenir le meilleur de votre four à micro-ondes, lisez les suggestions suivantes.

- **Température d'entreposage**

  Les aliments qui sortent du congélateur ou du réfrigérateur sont plus longs à cuire que ceux qui sont à la température de la pièce.

- **Dimension**

  Les petites portions d'aliments cuisent plus vite que les grosses. Des portions d'aliments de taille et de forme semblables auront tendance à cuire de manière plus uniforme s'ils sont cuits ensemble. Pour obtenir des résultats encore meilleurs, diminuez la puissance lors de la cuisson de grosses portions de nourriture.

- **Humidité naturelle**

  Les aliments très humides cuisent de manière plus uniforme, car les micro-ondes chauffent très bien les molécules de l'eau.

- **Mélanger**

  Pour mieux répartir la chaleur, mélangez les aliments comme les plats mijotés et les légumes, en partant de l'extérieur vers l'intérieur. Les aliments cuiront plus rapidement. Il n'est pas nécessaire de mélanger constamment.

- **Retourner les aliments**

  À mi-cuisson, retournez les aliments comme les côtelettes de porc, les rôtis ou le chou-fleur entier. Tous les côtés seront ainsi également exposés aux micro-ondes.

- **Emplacement des aliments**

  Placez les parties fragiles des aliments, comme les pointes d'asperges, vers le centre du plateau tournant.

- **Disposition des aliments**

  Placez la partie la plus fine ou la moins charnue des aliments à la forme inégale, comme les morceaux de poulet ou le saumon, vers l'extérieur du plateau tournant.

- **Temps de repos des aliments**

  Après avoir retiré l'aliment du four à micro-ondes, couvrez-le avec une feuille de papier d'aluminium ou un couvercle de casserole et laissez-le reposer. La cuisson pourra ainsi se poursuivre au cœur de l'aliment, sans que ses côtés soient trop cuits. Le temps de repos dépend de la densité et de la surface de l'aliment.

- **L'emballage dans un essuie-tout ou un papier ciré**

  Les sandwichs et les autres types d'aliments contenant du pain précuit doivent être emballés avant d'être placés dans le four à micro-ondes, afin d'éviter le déssechement.

Popcorn (Maïs éclater)

⚠ ATTENTION

- **NE LAISSEZ PAS** le four sans surveillance lorsque le maïs éclate.

La fonction Maïs éclaté permet de cuire 3 tailles différentes d'emballages commerciaux de maïs à éclater. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser.

Quantité	Appuyez sur la touche Popcorn (Maïs éclaté)
85 g (3 oz) (réglage par défaut)	1 fois
50 g (1,75 oz)	2 fois
100 g (3,5 oz)	3 fois

Exemple : éclater automatiquement un sac de 85 g (3 oz) de maïs

1. Appuyez sur la touche **Popcorn** (Maïs éclaté) (1, 2 ou 3 fois, consultez le tableau ci-dessus pour modifier le nombre de portions).
2. Appuyez sur la touche **START** (Départ).

Une fois terminé, le four à micro-ondes émet 5 bips sonores.

Potato (Pommes de terre)

La fonction Pommes de terre permet de cuire automatiquement 1, 2 ou 3 pommes de terre (le temps de cuisson est basé sur un poids de 0,22 à 1,19 kg (8 à 24 oz). Consultez le tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser.

Quantité	Appuyez sur la touche Potato (Pommes de terre)
1 pomme de terre (réglage par défaut)	1 fois
2 pommes de terre	2 fois
3 pommes de terre	3 fois

Exemple : cuire automatiquement 1 pomme de terre

1. Appuyez sur la touche Potato (Pommes de terre) (1, 2 ou 3 fois, consultez le tableau ci-dessus pour modifier le nombre de portions).
2. Appuyez sur la touche START (Départ).

Une fois terminé, le four à micro-ondes émet 5 bips sonores.

Remarques :

- Avant la cuisson, percez les pommes de terre à plusieurs endroits avec une fourchette.
- Après la cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 5 minutes.

Beverage (Boissons)

La fonction Beverage (Boissons) permet de chauffer 1, 2 ou 3 tasses de boisson. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser.

Quantité	Appuyez sur la touche Beverage (Boissons)
1 tasse (environ 230 g ou 8 oz)	1fois (réglage par défaut)
2 tasses (environ 460 g ou 16 oz)	2 fois
3 tasses(environ 680g ou 24 oz)	3 fois

Exemple : réchauffer 1 tasse de boisson

1. Appuyez sur la touche **Beverage** (Boissons) (1, 2 ou 3 fois, consultez le tableau ci-dessus pour modifier le nombre de portions).
2. Appuyez sur la touche **START** (Départ).

Une fois terminé, le four à micro-ondes émet 5 bips sonores.

Suggestions de cuisson prédéfinie

Catégories prédéfinies	Quantité	Suggestions
Popcorn (Maïs éclater)	50 g à 100 g (1,75 à 3,5 oz) 1 emb.	Ne cuisez à la fois qu'un seul sac de maïs à éclater conçu pour le four à micro-ondes. Faites preuve de prudence lorsque vous retirez le sac brûlant du four et que vous l'ouvrez. Laissez refroidir le four pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser à nouveau.
Potato (Pommes de terre)	1-3 pommes de terre 220 à 680 g (8 à 24 oz)	Percez les pommes de terre à plusieurs endroits avec une fourchette. Disposez-les en cercle sur le plateau tournant. Une fois la cuisson terminée, laissez-les reposer durant 3 à 5 minutes. Laissez refroidir le four pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser à nouveau. Appuyez sur les touches **start/+30sec (Départ/ +30 sec.)** pour augmenter le temps de cuisson des plus grosses pommes de terre.
Beverage (Boissons)	1-3 tasses (220 à 680 g ou 8 à 24 oz)	Utilisez une tasse à mesurer ou une tasse allant au four à micro-ondes. Ne couvrez pas. Placez la nourriture dans le four. Après le réchauffage, mélangez bien. Laissez refroidir le four pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser à nouveau. Les boissons chauffées avec cette fonction peuvent être brûlantes. Prenez des précautions pour retirer le contenant.

Tableaux de cuisson

Cuire de la viande dans votre four à micro-ondes

Vérifiez que vous disposez bien la viande préparée sur la grille de rôtissage d'un plat allant au four à micro-ondes. Commencez à cuire la viande avec le côté gras vers le bas. Au besoin, disposez d'étroites bandes de papier d'aluminium pour protéger les parties osseuses ou peu charnues. Après la cuisson, vérifiez la température à plusieurs endroits avant de laisser la viande reposer durant la période recommandée. Veuillez noter que les températures indiquées dans les tableaux suivants sont celles des pièces de viande à la sortie du four. Cette température augmente pendant le temps de repos.

Viande	Puissance	Temps de cuisson	Instructions
• **Rôti de bœuf sans** os (jusqu'à 1,8 kg ou 4 lb)	Élevé (10) pendant 5 minutes, puis moyen (5)	12 à 17 min/lb à 71 °C (160 °F) **(moyen)** 14 à 19 min/lb à 82 °C (170 °F) **(bien cuit)**	Disposez le rôti avec le côté gras vers le bas sur la grille de rôtissage. Couvrez avec du papier ciré. Retournez-le à mi-cuisson. Laissez reposer* pendant 10 à 15 minutes.
• **Rôti de porc avec ou sans os** jusqu'à 1,8 kg ou 4 lb)	Élevé (10) pendant 5 minutes, puis moyen (5)	15 à 20 min/lb à 77 °C (170 °F) **(bien cuit)**	Disposez le rôti avec le côté gras vers le bas sur la grille de rôtissage. Couvrez avec du papier ciré. Retournez-le à mi-cuisson. Laissez reposer* pendant 10 à 15 minutes.

* La température peut augmenter de 12° C (10° F) au cours de la période de repos.

Viande	Cuisson	Retirez du four	après un temps de repos (10 à 15 min)
• **Bœuf**	**Moyen** **Bien cuit**	65 °C (150 °F) 71 °C (160 °F)	65 °C (150 °F) 71 °C (160 °F)
• **Porc**	**Moyen** **Bien cuit**	65 °C (150 °F) 71 °C (160 °F)	65 °C (150 °F) 71 °C (160 °F)
• **Volaille**	**Viande brune** **Viande blanche**	77 °C (170 °F) 71 °C (160 °F)	77 °C (170 °F) 71 °C (160 °F)

Cuire de la volaille dans votre four à micro-ondes

Vérifiez que vous disposez bien la volaille sur la grille de rôtissage d'un plat allant au four à micro-ondes. Couvrez la volaille avec du papier ciré pour empêcher les éclaboussures. Couvrez les parties osseuses ou peu charnues, ou celles qui commencent à trop cuire, avec d'étroites bandes de papier d'aluminium. Après la cuisson, vérifiez la température à plusieurs endroits avant de laisser la viande reposer durant la période recommandée.

Volaille	Temps de cuisson/puissance	Instructions
• **Poulet entier** (jusqu'à 1,8 kg ou 4 lb)	Temps de cuisson : 7 à 10 min/lb 82 °C (180 °F) pour la viande brune 77 °C (170 °F) pour la viande brune Puissance : moyen élevé (7)	Disposez le poulet avec la poitrine vers le bas sur la grille de rôtissage. Couvrez avec du papier ciré. Retournez-le à mi-cuisson. Cuisez jusqu'à ce que le jus soit clair lorsqu'il coule et que la viande ne soit plus rose près de l'os. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
• **Morceaux de poulet** (jusqu'à 1,8 kg ou 4 lb)	Temps de cuisson : 7 à 10 min/lb 82 °C (180 °F) pour la viande brune 77 °C (170 °F) pour la viande brune Puissance : moyen élevé (7)	Placez le poulet dans le plat avec l'os vers le bas et les parties les plus minces vers l'intérieur. Couvrez avec du papier ciré. Retournez-le à mi-cuisson. Cuisez jusqu'à ce que le jus soit clair lorsqu'il coule et que la viande ne soit plus rose près de l'os. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.

Cuire des œufs dans votre four à micro-ondes

- Ne cuisez jamais d'œufs dans leur coquille et ne réchauffez jamais d'œufs durs non écalés, ils pourraient exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour les empêcher d'éclater.
- Ne cuisez les œufs que durant le temps indiqué : ils durcissent lorsqu'ils sont trop cuits.

Tableaux de cuisson

Cuire des légumes dans votre four à micro-ondes

- Les légumes doivent être lavés immédiatement avant la cuisson. Il est rare de devoir ajouter de l'eau. S'il s'agit de légumes compacts comme les pommes de terre, les carottes et les légumes verts, ajoutez environ ¼ tasse d'eau.
- Les petits légumes (carottes en rondelles, pois, haricots de Lima, etc.) cuiront plus vite que les plus gros.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, la courge poivrée ou le maïs en épis doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme s'ils sont retournés à la mi-cuisson.
- Disposez toujours la tige des légumes comme les asperges et le brocoli vers les parois du plat, et la tête vers le centre.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou une pellicule plastique laissant passer l'air.
- Avant la cuisson, percez à plusieurs endroits la peau des légumes entiers et non épluchés comme, par exemple, les pommes de terre, les courges et les aubergines, pour les empêcher d'éclater.
- Pour une cuisson plus uniforme, mélangez les légumes à mi-cuisson ou changez leur disposition.
- En général, plus l'aliment est compact, plus le temps de repos est long. Par exemple, il faut attendre 5 minutes avant de servir des pommes de terre cuites tandis que des petits pois peuvent être consommés immédiatement.

Cuire des fruits de mer dans votre four à micro-ondes

Placez le poisson sur la grille de rôtissage d'un plat allant au four à micro-ondes. Cuisez le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Pour cuire le poisson à la vapeur, utilisez un couvercle qui couvre bien. Couvrez avec une feuille de papier ciré ou un essuie-tout si vous voulez moins de vapeur. Veillez à ne pas trop cuire le poisson. Vérifiez la cuisson au temps de cuisson minimum avant de continuer.

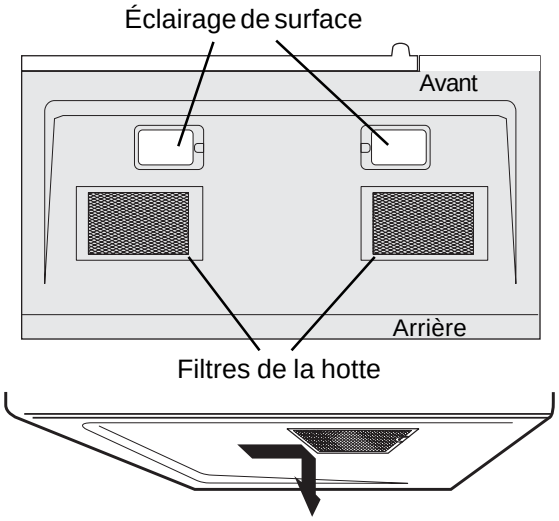
Fruits de mer	Temps et puissance de cuisson	Instructions
Darnes de poisson Jusqu'à 0,68 kg (1½ lb).	Temps de cuisson : 7 à 11 min/lb Puissance : moyen élevé (7)	Disposez le poisson sur la grille de rôtissage en plaçant les parties plus charnues vers l'extérieur du plat. Couvrez avec du papier ciré. Retournez le poisson à mi-cuisson et changez sa disposition. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce le poisson s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 min.
Filets de poisson Jusqu'à 0,68 kg (1½lb).	Temps de cuisson : 4 à 8 min/lb Puissance : moyen élevé (7)	Disposez les filets dans un plat à cuisson, en tournant les parties plus minces vers le bas. Couvrez avec du papier ciré. Si l'épaisseur du filet est supérieure à 1,2 cm (½ po), retournez-le et changez sa disposition à mi-cuisson. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce le poisson s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 2 à 3 min.
Crevettes Jusqu'à 0,68 kg (1 1/2 lb).	Temps de cuisson : 4 à 6 min/lb Puissance : moyen élevé (7)	Disposez les crevettes dans un plat à cuisson sans les superposer. Couvrez avec du papier ciré. Cuisez-les jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques. Mélangez-les 2 ou 3 fois. Laissez reposer 5 min.

Nettoyer les filtres de la hotte

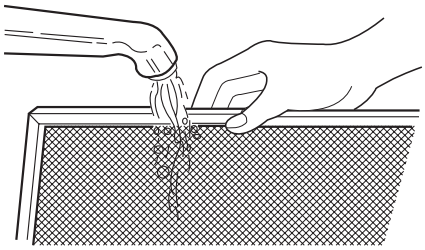
Les filtres de la hotte du four doivent souvent être retirés et nettoyés, en général au moins une fois par mois.

⚠ ATTENTION

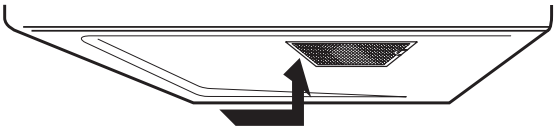
Afin d'éviter les blessures ou des dommages matériels, n'utilisez pas la hotte du four si les filtres ne sont pas correctement installés.



1. Pour retirer un filtre, faites-le glisser sur le côté. Tirez ensuite le filtre vers le bas et poussez l'autre côté. Le filtre se détache. Répétez l'opération pour le second filtre.



2. Faites tremper les filtres dans un mélange d'eau chaude et de détergent doux. Rincez bien et secouez pour sécher. **N'utilisez pas d'ammoniaque et ne les lavez pas au lave-vaisselle. L'aluminium contenu dans le filtre se corroderait et se ternirait.**



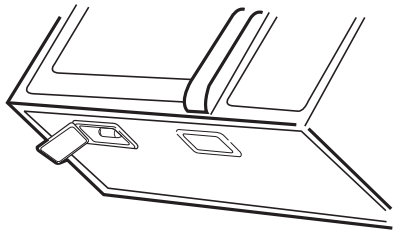
3. Pour réinstaller le filtre, glissez-le dans la fente et poussez vers le haut en direction du four pour le verrouiller. Recommencez la procédure pour installer le second filtre.

Remplacement des ampoules de l'éclairage de surface

⚠ ATTENTION

Afin d'éviter les blessures ou des dommages matériels, portez des gants lors du remplacement des ampoules.

1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez la source de courant au disjoncteur du circuit général.
2. Retirez les vis des deux couvercles des ampoules situés sous le four.



3. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour électroménagers.
4. Remettez le couvercle et les vis en place.
5. Rebranchez le four à micro-ondes ou rétablissez le courant électrique au disjoncteur du circuit principal.

Suggestions pour le nettoyage

Pour des résultats de cuisson optimaux et pour des raisons de sécurité, gardez l'intérieur et l'extérieur du four propres. Faites particulièrement attention à ne laisser aucune nourriture ou graisse s'accumuler sur le panneau intérieur de la porte et sur le cadre avant.

N'utilisez jamais de tampons ou de poudre à récurer pour nettoyer le four à micro-ondes. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon doux et un mélange d'eau tiède et de détergent doux. Rinsez et séchez complètement.

Essuyez immédiatement les éclaboussures avec un essuie-tout humide, surtout après la cuisson d'aliments gras comme le poulet ou le bacon.

Nettoyez votre four à micro-ondes au moins une fois par semaine, au besoin.

Suivez ces instructions pour nettoyer et entretenir votre four à micro-ondes :

- Gardez l'intérieur du four propre (cavité). Les débris d'aliments et les renversements de liquide peuvent adhérer aux parois du four et réduire son efficacité.
- Essuyez immédiatement les renversements. Utilisez un chiffon propre mouillé et du savon doux. **N'UTILISEZ PAS** de détergents puissants ou abrasifs.
- Pour mieux détacher les débris d'aliments ou de liquides, faites chauffez 2 tasses d'eau (avec le jus d'un citron si vous voulez donner une odeur de fraîcheur à votre four) dans une tasse à mesurer de 4 tasses à la puissance maximale pendant 5 minutes, ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans la cavité du four pendant 1 ou 2 minutes.
- Retirez le plateau tournant en verre du four lorsque vous nettoyez les parois intérieures ou le plateau. Pour ne pas casser le plateau tournant, manipulez-le avec précautions et ne le mettez pas dans l'eau immédiatement après une cuisson. Lavez le plateau tournant dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez les surfaces extérieures avec du savon et un chiffon propre mouillé. Séchez avec un linge propre et doux. Pour éviter de causer des dégâts aux parties mécaniques du four, ne laissez pas l'eau s'infiltrer dans les ouvertures ou les aérations.
- Lavez le hublot de la porte avec du savon très doux et de l'eau. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter d'égratigner la surface du hublot.
- Si de la vapeur se dépose à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. La vapeur peut s'accumuler lorsque le four fonctionne dans un environnement très humide. Elle n'indique en aucun cas une défaillance du four à micro-ondes.
- N'utilisez jamais le four à vide : vous pourriez endommager le magnétron ou le plateau en verre. Lorsque vous ne l'utilisez pas, vous pouvez laisser une tasse d'eau dans le four pour éviter de l'endommager au cas où il serait utilisé par accident.

Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants

Guide de dépannage

S'il vous est impossible de régler votre problème, n'hésitez pas à appeler notre service après-vente :

Pour toute question ou pour communiquer avec le service après-vente, composez le :

1 888 312-2117

Avant d'appeler un réparateur pour votre four à micro-ondes, consultez la liste ci-dessous pour connaître les solutions faciles aux problèmes les plus courants.

Ni l'affichage ni le four ne fonctionnent :

- Insérez bien la fiche dans une prise correctement mise à la terre.
- Si la prise est commandée par un interrupteur mural, vérifiez que l'interrupteur est bien allumé.
- Retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et rebranchez-la.
- Réinitialisez le disjoncteur du circuit de la maison ou remplacez les fusibles grillés.
- Branchez un autre appareil dans la prise. S'il ne fonctionne pas, faites réparer la prise par un électricien qualifié.
- Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise.

L'affichage fonctionne, mais pas le four :

- Vérifiez que la porte du four est complètement fermée.
- Vérifiez que des parties de l'emballage ou d'autres matériaux ne sont pas coincés dans le joint de la porte.
- Vérifiez si la porte est endommagée.
- Appuyez 2 fois sur le bouton **STOP/cancel** (Arrêt/Annuler) et essayez d'entrer à nouveau les données de cuisson.
- Branchez un autre appareil dans la prise. S'il ne fonctionne pas, faites réparer la prise par un électricien qualifié.
- Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise.

Le four s'éteint avant la fin du temps de cuisson :

- En cas d'interruption du courant, débranchez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et rebranchez-la. En cas de panne électrique, l'affichage indique **00:00.**
- Réenclenchez l'horloge et les instructions de cuisson.
- Renclenchez le disjoncteur du circuit de la maison ou remplacez les fusibles grillés.
- Appuyez 2 fois sur le bouton **STOP/cancel** (Arrêt/Annuler) et essayez d'entrer à nouveau les données de cuisson.
- Branchez un autre appareil dans la prise. S'il ne fonctionne pas, faites réparer la prise par un électricien qualifié.
- Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise.

Le temps de cuisson des aliments est trop lent :

- Vérifiez que le four est bien branché sur une ligne séparée de 20 A. En branchant un autre appareil sur la même ligne, vous pouvez provoquer une chute de tension. Au besoin, branchez le four sur sa propre ligne.

Vous voyez des étincelles ou un arc électrique :

- Retirez les ustensiles, plats ou attaches de métal de la cavité du four. Si vous utilisez du papier d'aluminium, n'employez que des bandes étroites et laissez au moins 2,5 cm (1 po) entre la feuille et les parois du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou reste coincé :

- Nettoyez le plateau tournant, l'anneau de roulement et le bas de la cavité du four.
- Veillez à bien positionner le plateau tournant et l'anneau de roulement.

En fonctionnant, votre four à micro-ondes provoque une interférence avec la télévision ou la radio :

- Il s'agit du même type d'interférence que celles causées par d'autres petits appareils, comme les séchoirs à cheveux. Éloignez votre four des autres appareils, comme la télévision ou la radio.

Veuillez prendre note : Si le four est réglé pour cuire à la puissance maximale pendant plus de 25 minutes, sa puissance diminuera automatiquement à 70 % au bout de 25 minutes, pour éviter de trop cuire les aliments.

Remarques

Remarques

Information sur la garantie des électroménagers Compact

Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux assumera **les coûts, à l'exception de ceux mentionnés ci-dessous,** du remplacement des pièces de cet appareil qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé **et** entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions **Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :**

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de matériau ou de fabrication ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais encourus pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service concernant la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériaux jetables ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais ne s'y limitant pas, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'usage abusif, le mauvais usage, l'emploi d'une alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les catastrophes naturelles.
14. Les coûts de main-d'œuvre dus à la réparation ou au remplacement du produit, après une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat d'origine, selon les dispositions de la présente concernant les électroménagers transportables

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT SELON LES TERMES DE LA PRÉSENTE. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE, IL SE PEUT QUE VOUS DISPOSIEZ D'AUTRES DROITS.

Pour une réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus.
Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à apporter des ajouts aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

ÉTATS-UNIS
1 800 944-9044
Electrolux Major Appliances
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907, États-Unis

CANADA
1 800 668-4606
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4

Electrolux